

# Cuisse de dinde style Marengo recette cookeo



## Cuisse de dinde style Marengo recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

2 cuisses de dinde (environ 1,2 kg)

1 kg de carottes

200 g de champignons de Paris

4 pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Poivre

Sel

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Curry

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté.

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les cuisses de dinde.

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 30 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo .

Versez le contenu de la boîte de tomates pelées et ajoutez les champignons de Paris , les morceaux de carottes et de pommes de terre

Reprogrammer 6 minutes de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates servez chaud.